

NÚMERO 331

FIESTAS

34 Festa do Melindre

edición e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide

MELIDE

9-10 maio 2026



CARTEL OFICIAL



Revista iFiestas N° 331 - Mayo 2026






grupoezequiel.es
pulperiaezequiel.com
 Pulpería Ezequiel
 @ezequieldende1960
 981 505 291 | 686 583 378
hola@pulperiaezequiel.com

CAMISETAS POLOS SUDADERAS

OFERTA DIRECTA DE FÁBRICA

MEGA OFERTA

aquí
tu logo

aquí
tu logo

Tu logo
aquí

3,75€

CAMISETAS
CON GRABACIÓN

Pedido mínimo 50 unidades

POLOS

7,95€+IVA

con Grabación

Pedido mínimo 25 unidades

SUDADERAS

9,95€+IVA

con Grabación

Pedido mínimo 25 unidades

INFORMACIÓN Y PEDIDOS



698 140 808

www.jlexclusivas.es

- ✓ Ideal para:
- ✓ fiestas, peñas
- ✓ empresas,
- ✓ eventos deportivos



Fiesta

do Melindre - Melide 2026

IFIESTAS

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 649
WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM
E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:
MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:
SALVADOR GONZÁLEZ

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DE MELIDE

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE MELIDE

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Melide, la tradición que alimenta.

La *Fiesta del Melindre y la Repostería Tradicional*, es uno de los eventos más característicos de Melide. Declarada *Fiesta de Interés Turístico*, tendrá lugar los días 9 y 10 de mayo y el público asistente podrá degustar la exquisita repostería propia de la comarca.

La repostería tradicional que consumimos en nuestro país, no se podría comprender sin la influencia de los diferentes intercambios entre culturas a lo largo del tiempo. La herencia musulmana en la península ibérica, introdujo los frutos secos y el cultivo de cítricos, además de técnicas de destilación para producir aguas florales como la de rosas o la de azahar, aportando singularidad a los dulces producidos en la vertiente mediterránea.

En el medievo hispano los conventos no sólo eran los guardianes de la fe, sino también los custodios de recetas que elaboradas por monjes y monjas han perdurado hasta hoy convirtiendo ingredientes humildes en refinadas creaciones como las Yemas de Sta. Teresa, los Huesos de santo, los Mazapanes o los Tocinillos de cielo.

El descubrimiento de América aportó ingredientes que enriquecieron la experiencia de sabores. El chocolate, de origen amargo y picante, se combinó con azúcar para suavizarlo al gusto europeo, mientras que la vainilla fue utilizada para endulzar y aromatizar.

La fiesta que hoy celebramos en Melide, es la ocasión perfecta para disfrutar de dulces que siguen recetas de tradición, con materias primas de proximidad y técnicas artesanales que garantizan el alto standard de sus característicos *Melindres, Amendoados o Ricos*.

Apoyar la *Fiesta del Melindre* con nuestra presencia y consumir y adquirir estos productos, es una forma de decidir las tradiciones que queremos perpetuar, favoreciendo la continuidad de pequeños productores, que son los que mantienen vivo y activo el territorio, valorando el tiempo y el esfuerzo de los artesanos que participan en una de las fiestas más populares y tentadoras de Galicia.

J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: revistaifiestas



Programa

Sábado 9

11:00 h.

Cantón de San Roque
Apertura da Feira
Horario: de 11:00 a 14:00h e de 16:30 a 20:30h

11:30 h.

Pasarrúas polas prazas e rúas
Animación de Rúa con
CHARANGA ACHICORIA
HERBA GRILEIRA

13:00 h.

Cantón de San Roque
Obradoiro doce con Mary Mosteiro

Coas mans na masa

Mary Mosteiro é publicista de carreira e pasteleira de profesión e corazón. Imparte cursos de cociña para crianzas.

17:00 h.

Cantón de San Roque
Maridaxe de Viños e doces con Martin Ribeirao

18:30 h.

Cantón de San Roque
Showcooking con Manuel Garea
Melide en petiscos: saborosa memoria da tradición doce

Manuel Garea é Profesor de cociña e pastelería: CIFP Fraga do Eume, Pazo de Cores (A Baña)
Catador oficial I.X.P Mel de Galicia
Embaixador na XXX edición da Festa do Melindre e da Repostaría tradicional da Terra de Melide

18:00 h.

Praza das Coles
Actuación
HERBA GRILEIRA

20:00 h.

Peché da Feira

Domingo 10

11:00 h.

Cantón de San Roque
Apertura da Feira
Horario: de 11:00 a 14:00h e de 16:30 a 18:00h

11:30 h.

Pasarrúas polas prazas e rúas



TAXI MELIDE
24HORAS

COEGO

667 682 771 - 667 682 770

C/. Joaquín Gundín, 7 - 1º Izq - 15800 Melide (A Coruña)
chuscoegovazquez@gmail.com



Construcciones

MONTERROSO VARELA, S.L.

Tfno.: 981 50 70 79
Fax: 981 50 76 10
Móvil: 608 58 38 99

Lg. Montecelo - San Cibrao
15800 MELIDE (A Coruña)
m.monterroso@hotmail.com

Animación de Rúa
FROITO NOVO
OS DA TABERNA
CHARANGA BRASSICA RAPA

12:00 h.
 Cantón de San Roque
 Nomeamento de Embaixadores e Pregón

13:00 h.
 Cantón de San Roque
 Animación de Rúa
FROITO NOVO
CHARANGA BRASSICA RAPA

17:30 h.
 Cantón de San Roque
 Actividade Infantil
CONCERTO TRIBUTO LEMBRA XABARÍN

18:00 h.
 Cantón de San Roque
 Peche da Feira



19:00 h.
 Praza das Coles
 Actuación
SABELA



📞 981 505 518

Trabajos en piedra natural,
 compactos y mármoles.
 Especialistas en proyectos
 a medida para
 construcción, decoración
 y obra civil.

- *Encimeras*
- *Columnas*
- *Balaustradas*
- *Cornisas*
- *Fachadas y muros*
- *Escaleras de granito*
- *Revestimientos*
- *Suelos*
- *Trabajos en cementerios*
- *Chimeneas y fuentes*
- *Mesas y bancos*

✉ marmolmelide@gmail.com

🌐 www.marmoleriamelide.es @marmoleriamelide_ 📺 marmolería melide

📍 Santolina Melidense, Parc. 42 - Polígono Industrial de Madanela - 15800 - Melide (A Coruña)

María Lebedynski

Peixes e Marisco do noso mar

Pescados y Mariscos de temporada
de La Costa Gallega.



Servicio
a domicilio



Pago
con tarjeta



Aparcamiento
gratuito 1h



630 958 723



pescaderiamarialebe@gmail.com



Mercado Conchiñas - Puesto nº 214



NEUMÁTICOS MELIDE

Servicio a domicilio 24 horas

- O REI DA RODA -

BRIDGESTONE

GOOD YEAR

Firestone

DUNLOP

VEDESTAIN

MICHELIN



Tlf: 981 505 157 - 629 150 455 - 672 265 854

neumaticosmelide@hotmail.com

Avda. de Lugo, 115 - 15800 MELIDE (A Coruña)



VS.



TE CUIDES COMO TE CUIDES TE SABRÁ IGUAL DE BIEN

Calvo® ligero

EL SABOR DE SIEMPRE, CON LA MITAD DE GRASA



50% menos de materia grasa con respecto a 100 g de producto neto escurrido de atún claro en aceite de girasol (y en aceite de oliva) standard de Calvo. Combina actividad física con alimentación variada y equilibrada www.habitosdevidasaludables.com. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol.



EL MELINDRE: EL DULCE QUE ACOMPAÑA LA HISTORIA DE MELIDE Y EL CAMINO

En el corazón de Galicia, y especialmente en la villa de Melide, el melindre se ha consolidado como uno de los dulces más representativos de la repostería tradicional. Su apariencia sencilla, en forma de pequeño aro glaseado, esconde una elaboración cuidada y una historia que conecta directamente con el paso de peregrinos hacia Santiago de Compostela.

El melindre se caracteriza por su equilibrio de texturas: tierno en el interior y ligeramente crujiente en el exterior gracias a su característico baño de almíbar. Entre sus ingredientes básicos se encuentran la harina, el huevo, el azúcar y la manteca, a los que en ocasiones se añaden

matices de limón o anís que aportan un aroma sutil. El resultado es un bocado delicado, pensado tanto para el disfrute cotidiano como para momentos especiales.

Su origen se remonta a la Edad Media, en un contexto muy ligado al Camino de Santiago. Se cree que fueron los monjes de los monasterios cercanos quienes empezaron a elaborar estos dulces con la intención de ofrecer a los peregrinos un alimento energético, fácil de transportar y con buena conservación. Aquella función práctica acabó derivando en una tradición repostera que ha llegado hasta nuestros días.

El proceso de elaboración, aunque accesible, requiere




- Parque de bolas
- Celebración de cumpleaños
- Animación en banquetes
- Alquiler de hinchables
- Decoración e mesas dulces

☎ 682 105 450

📍 xanela_ocio @endulzatermesasdoces Xanela Ocio e Animación

📍 Rúa Rocamador, Melide 15800, A Coruña





PANADERÍA PITA

Tfno.: 981 50 77 19

Praza das Coles, 5
15800 MELIDE (A Coruña)



precisión. Primero se prepara una masa a base de yemas de huevo, grasa y harina, que se trabaja hasta conseguir una textura homogénea. Tras un breve reposo, se moldean pequeñas piezas en forma de aro que se hornean hasta alcanzar un ligero dorado. El paso final, clave para su identidad, es el glaseado en almíbar caliente, que aporta ese acabado brillante y ligeramente crujiente.

Con el paso del tiempo, el melindre ha trascendido su origen humilde para convertirse en un emblema gastronómico. Hoy es habitual encontrarlo en obradores y pastelerías de la zona, manteniendo recetas que han sido transmitidas de generación en generación. Además,

su protagonismo en celebraciones como la Festa do Melindre refuerza su papel como símbolo cultural.

Más allá de su vertiente culinaria, el término “melindre” también ha adquirido un significado en el lenguaje cotidiano, asociado a una delicadeza excesiva o afectada. Sin embargo, en Galicia, la palabra remite прежде a ese dulce tradicional que forma parte del paisaje gastronómico y emocional de Melide.

El melindre no es solo un producto de repostería. Es el reflejo de una tradición viva, de un territorio que ha sabido conservar sus recetas y de una historia que sigue presente en cada pequeño bocado.

WWW.CENTROWEBS.COM



centrowebs

info@centrowebs.com

DISEÑO DE PÁGINAS WEB ADAPTABLES
AUDITORÍAS Y ASESORÍA WEB
OPTIMIZACIÓN DE CARGA
POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES
HOSTING/CORREOS/MANTENIMIENTO

📞 646 57 74 04



MELIDE ENDULZA MAYO CON LA XXXIV FESTA DO MELINDRE 2026

La localidad coruñesa de Melide volverá a convertirse en el epicentro de la repostería tradicional gallega los días 9 y 10 de mayo con la celebración de una nueva edición de la Festa do Melindre, una cita ya consolidada como Fiesta de Galicia de Interés Turístico. Durante todo el fin de semana, vecinos y visitantes podrán disfrutar de una propuesta que combina gastronomía, cultura y actividades para todos los públicos.

El melindre, dulce emblemático elaborado con ingredientes sencillos como huevo, harina y azúcar, será el gran protagonista de una celebración que también rinde homenaje a otras especialidades típicas de la zona, como los ricos y los almendrados. Estos

productos, profundamente ligados a la tradición local, representan una forma de hacer repostería que ha pasado de generación en generación y que hoy sigue siendo un símbolo de identidad para Melide y su comarca.

La programación arrancará el sábado 9 con la apertura del recinto ferial en el Cantón de San Roque, espacio que concentrará buena parte de la actividad. A lo largo de la jornada se sucederán pasacalles, talleres y demostraciones gastronómicas, entre ellas un taller dulce y una sesión de maridaje que pondrá en valor la combinación entre vinos y repostería tradicional. También habrá espacio para la innovación con

TOQUES

Panadería - Pastelería - Cafetería
Especialidad en empanadas y tartas variadas
Se hacen Melindres, ricos y almendrados.

Avda. de Lugo, 31 - Melide - T. 981 505 181
Souto - Toques - T. 981 504 760

Pollos asados para llevar



Xardíns
Juan José
Todo en xardinería

Telno.: 608 98 21 93
SANTA MARÍA

15,800 Montecelo, MELIDE (A Coruña)

FUENTE: ELPROGRESO.ES



propuestas culinarias que reinterpretan los sabores de siempre, además de actuaciones musicales que animarán las calles del municipio.

El domingo 10 continuará la actividad desde primera hora con la apertura de los stands y nuevas degustaciones. Uno de los momentos centrales será el pregón y el nombramiento de los embajadores de la fiesta, un acto que simboliza el reconocimiento a quienes contribuyen a preservar y difundir esta tradición. La jornada se completará con actuaciones musicales, animación infantil y el cierre oficial de la feria, que pondrá el broche final a un intenso fin de semana.

Más allá de su programación, la Festa do Melindre

nace con un objetivo claro: proteger y promover la repostería tradicional de Melide. Desde su creación, esta cita ha servido para recuperar recetas, impulsar a los productores locales y reforzar el vínculo entre gastronomía y cultura popular. Hoy en día, se ha convertido en una de las celebraciones más reconocibles del calendario festivo gallego.

Durante estos días, Melide no solo ofrece dulces, sino también una experiencia que conecta pasado y presente. Un encuentro en el que el sabor, la tradición y el ambiente festivo se dan la mano para mantener viva una de las expresiones más auténticas de la cocina gallega.



TRISQUEL
pastelería



📞 981 50 50 98

Locales:

📍 Rúa Doutor Novoa Santos, 32
Melide 15800

📍 Rúa Cantón De San Roque, 28
Melide 15800



MELIDE, CRUCE DE CAMINOS Y ESENCIA GALLEGA EN CADA RINCÓN

En pleno corazón de Galicia, Melide se presenta como una parada imprescindible para quienes buscan historia, patrimonio y una conexión directa con el espíritu del Camino de Santiago. Esta villa, punto de encuentro entre el Camino Francés y el Primitivo, combina el paso constante de peregrinos con una identidad propia marcada por su riqueza cultural y gastronómica.

Un casco histórico lleno de vida

Recorrer las calles de Melide es adentrarse en un núcleo urbano donde tradición y dinamismo conviven a diario. Su casco histórico conserva el trazado medieval y alberga edificios de gran valor, como la Iglesia de Sancti Spíritus, antiguo convento franciscano que destaca por su importancia artística.

También sobresalen construcciones como la Capilla del Carmen o la Obra Pía de San Antón, testigos de la evolución histórica de la villa.

El legado románico y la identidad cultural

Entre los grandes referentes patrimoniales se encuentra la Iglesia de Santa María de Melide, una de las joyas del románico gallego, cuyo interior conserva elementos de gran valor artístico. Muy cerca, el Cruceiro de Melide es considerado uno de los más antiguos de Galicia, una pieza singular que refleja la tradición religiosa de la zona.

Para comprender mejor la historia local, el Museo da Terra de Melide ofrece un recorrido por la arqueología, los oficios tradicionales y el legado cultural de la comarca.



CALEFACCIÓN
FONTANERÍA
GAS

MANUEL LÓPEZ



Tlfn.: **617 956 471**
Rosalía de Castro, 19 - 2º H
15800 **Melide** (A Coruña)
fontaneriamanulopez@gmail.com



RECAMBIOS SANDO

JUAN JOSÉ SEGADE VILAR



De onte, de hoxe e de sempre
Todo para o teu coche

Continental TotalEnergies TRW PETRONAS Gulf

981 505 419 sandomelide@hotmail.com

659 367 860 Avda. de Lugo, 4 baixo B - 15800 Melide (A Coruña)

FUENTE: ELPROGRESO.ES



El Camino y sus paisajes

El paso del Camino de Santiago define en gran medida la esencia de Melide. En sus alrededores, enclaves como Furelos conservan uno de los puentes medievales más emblemáticos de la ruta jacobea, mientras que Santa María de Leboreiro mantiene viva la memoria de los antiguos hospitales de peregrinos.

Espacios como el Bosque dos Peregrinos ofrecen una pausa en el camino, invitando al descanso en un entorno natural pensado para quienes recorren esta histórica ruta.

Naturaleza y escapadas cercanas

Más allá del casco urbano, Melide permite descubrir entornos naturales y monumentales de gran interés. A pocos kilómetros se encuentra el Castillo

de Pambre, una de las fortalezas medievales mejor conservadas de Galicia. También destacan espacios naturales como la Fervenza de Brañas, donde el agua y el paisaje crean uno de los rincones más atractivos del interior gallego.

Una parada para saborear Galicia

La visita a Melide no estaría completa sin detenerse en su gastronomía. El pulpo á feira es el gran protagonista, acompañado de productos como el queso artesanal o la empanada gallega. En el apartado dulce, los melindres, ricos y almendrados ponen el broche a una experiencia que va más allá del turismo convencional.

Melide es, en definitiva, un lugar de paso que invita a quedarse. Una villa donde confluyen caminos, historias y sabores, y donde cada rincón ofrece una nueva forma de entender Galicia.

cm Carpintería
Aluminios Melide
 aluminio, PVC, portales, automatismos,
 hierros en general, persianas...

Móviles: 675 611 286 - 685 355 598
 aluminiosmelide1@gmail.com Tfno./Fax: 981 507 312
 Polígono da Madanela, Parc. 87

Floristería MARU Servicio a domicilio

Ramos de novia, arreglos florales y coronas
 Plantas, flor natural y flor seca
 Decoración para bodas, comuniones y bautizos
 Eventos, funerales y decoración de espacios
 Ramos para aniversarios y cumpleaños

floristeriamaru.es 981 507 580 - 607 507 579
 floristeria.maru@gmail.com Convento, 9 - 15800 Melide (A Coruña)

ESPECIAL HOSTELERÍA Y COMERCIO

Equipa a tu equipo con polos, camisetas, delantales
y chaquetillas personalizadas ¡a precios
a precios imbatibles!



¡Diferénciate con polos, camisetas, chaquetillas
y delantales personalizados

Pablo García

✉ exclusivas.jloficial@gmail.com

☎ 684 656 696

¡OFERTA EXCLUSIVA!

PARA COMISIONES DE FIESTAS
Y GRANDES EVENTOS



INFORMACIÓN Y PEDIDOS

- ✓ Revista impresa A4 • Todo color • 24 páginas
- ✓ Camiseta algodón 100% o técnica
- ✓ Pañuelo poliéster 100x70cm

PEDIDO MÍNIMO: 100 UNIDADES

- ✓ Todos los colores, todas las tallas
- ✓ Consultar otras cantidades



698 140 808

www.jlexclusivas.es